

14.037 Pirohy plnené ovocnou alebo tvarohovou náplňou
100 porcií
- hlbokozmrazené

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, l, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
pirohy-hlbokozmrazené	13,00	13,00	17,00	17,00	20,00	20,00	23,00	23,00
soľ	0,05	0,05	0,08	0,08	0,08	0,08	0,10	0,10
olej	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50
maslo	1,70	1,70	2,00	2,00	2,40	2,40	2,75	2,75
hmotnosť porcie v g	160		205		240		280	

Výrobný postup

Do osolenej vriacej vody vložíme pirohy, pomaly varíme podľa návodu na obale. Občas zamiešame. Prepláchneme teplou vodou, polejeme olejom. Posýpame posýpkou podľa výberu, normovanou na posýpku cestovín a polejeme maslom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B ₁	B ₂	C	E
	kJ	kcal	G	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1528	285	5,68	12,3	1,2	42,0	1,3	31,0	0,9	0,01	0,01	0,00	15,8	0,01
B	1928	482	6,49	17,7	1,8	50,8	1,7	38,5	1,3	0,05	0,02	0,01	18,4	0,02
C	2257	564	7,48	20,3	2,5	59,6	2,1	41,5	1,7	0,09	0,02	0,01	21,6	0,02
D	2588	646	8,59	23,5	3,1	70,1	2,4	51,9	2,1	1,21	0,03	0,02	24,2	0,03